



# Il mio vino vegano: chi lo fa e chi lo compra

Una nicchia di mercato sempre più interessante, soprattutto per chi esporta nei Paesi del Nord  
Pizzolato: «Il nostro primo mercato è la Svezia»

# U

n vino «eticamente responsabile», per la cui produzione non sia stato utilizzato alcun componente di origine animale: niente membrane animali per la filtrazione, niente albumina per la chiarificazione dei bianchi, niente fertilizzanti di origine animale, niente utilizzo in cantina di detergenti testati su essere viventi e così via. È, in estrema sintesi, la descrizione del «disciplinare» del vino vegano, che sembrerebbe godere di crescente interesse da parte dei consumatori e del mercato.

È davvero, questa, l'ultima frontiera per i produttori vinicoli alla ricerca di un'interessante nicchia di mercato e al contempo di un prodotto che soddisfi le richieste di un consumatore sempre più attento agli aspetti etici e ambientali dei prodotti? Difficile dirlo. Se da un lato, infatti, sembra che in Italia siano già diversi milioni le bottiglie di vino dichiarato o certificato vegano (per lo più destinate all'export verso i Paesi nordici), dall'altro, in mancanza di una normativa nazionale ed europea che regoli chiaramente la certificazione vegana, non è sempre facile orientarsi.

Tuttavia, anche a Nordest

si segnalano alcuni produttori che, con alterne fortune, hanno puntato sul vino vegano. Due pionieri in questa particolare nicchia della produzione vitivinicola sono stati la friulana Vigne del Malina di Orzano (Udine) e la veneta Cantina Pizzolato di Villorba (Treviso), approdate, però, a conclusioni decisamente diverse.

«Noi – racconta Omar Pantarotto, responsabile di Vigne del Malina, piccola azienda friulana con dieci ettari di vigne e una produzione di 45mila bottiglie di vino di alta qualità – per scelta produttiva realizziamo vini senza utilizzare prodotti di derivazione animale fin dall'inizio della nostra attività, nel 2007. Nel 2014, comunque, resici conto che i nostri prodotti rispettavano tutti i criteri vegani, abbiamo intrapreso la strada della certificazione più rigorosa esistente. Una strada che comporta la certificazione da parte di un ente italiano legato alla Vegan Society britannica, l'associazione vegana più nota e riconosciuta a livello mondiale. Si tratta di un percorso inflessibile, che

prevede anche la visita di ispettori che controllano nel dettaglio ogni passaggio produttivo, per garantire una lavorazione che non utilizzi alcun derivato di origine animale e sia totalmente «cruelty free».

Una strada impegnativa (e

costosa), dunque, rispetto alla quale, però, la cantina friulana non ha ottenuto riscontri significativi dal mercato, né fra i clienti privati, né dal settore della ristorazione. Vigne del Malina, quindi, dal 2020 ha deciso di abbandonarla. «Forse dipenderà dal fatto – afferma Pantarotto – che noi facciamo vini di livello, tutti invecchiati per diversi anni, o vini macerati e, quindi, con un prezzo di vendita abbastanza elevato, o forse dal fatto che essendo una piccola realtà non abbiamo fatto molta

promozione, ma, a parte alcuni ristoratori specializzati (che peraltro hanno chiuso), i nostri clienti non ci hanno mai chiesto la certificazione. Anzi, abbiamo avuto l'effetto controproducente di alcuni clienti che arrivavano in cantina dicendo «voglio vino normale, non vegano», costringendoci a spiegare che il vino vegano dal punto di vista del gusto e della qualità è assolutamente identico allo stesso vino non vegan-friendly».

A spingere il vignaiolo friulano a rinunciare alla certificazione vegana è stato anche il fatto che «non esistendo una normativa chiara, sul mercato ci sono una serie di prodotti «autocertificati» che possono fregiarsi del marchio «vegano», attraverso procedure molto più semplificate e meno costose.

Per questo – conclude Pantarotto – noi continuiamo a





produrre vini adatti ai vegani, ma confidiamo nella fiducia della nostra clientela, che sa come lavoriamo e non pretende certificazioni».

Diversa l'esperienza della Cantina Pizzolato di Villorba (Treviso), produttrice di vini biologici dal 1991, certificati vegani dal 2012, con 85 ettari di vigneto e circa 7 milioni di bottiglie prodotte: «Per noi la certificazione vegana – spiegano i responsabili di Pizzolato – è decisamente importante, sia perché è una conferma della qualità dei nostri prodotti ed è in continuità logica con la nostra scelta bio, sia perché è un mercato in costante espansione».

L'azienda trevigiana esporta il 93% del vino prodotto (biologico, biologico senza solfiti e bio-vegan) e ha nella Svezia il primo mercato, oltre a sbocchi significativi anche negli altri Paesi del Nord Europa e negli Usa. «Tutti mercati - chiariscono dalla Cantina - dove la certificazione vegana è sempre più richiesta. Anche in Italia, avendo fra i nostri clienti numerosi ristoranti vegani, la certificazione vegana ci è molto utile. Certo, al momento – aggiungono i vignaioli trevigiani -, il mercato strettamente vegano rappresenta solo il 5% del nostro fatturato, ma è sicuramente una nicchia significativa e in espansione. Da tempo, infatti, i consumatori sono sempre di più alla ricerca di vini di qualità e più sani, con meno trattamenti e meno uso di derivati animali e, ormai, hanno superato le resistenze iniziali, che in passato facevano guardare al biologico e al vegano con diffidenza».

**Carlo Tomaso Parmegiani**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### Pionieri

**Pantarotto: lo facciamo sin dall'inizio della nostra attività, nel 2007**





► 11 ottobre 2021

